

**ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA
DENGAN PENDEKATAN *DATA ENVELOPMENT ANALYSIS* (DEA)**



Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Progran Studi Strata II pada Jurusan
Magister Manajemen Fakultas Pascasarjana

Oleh :
NANDA AFRIANDI NUGROHO
P100180012

PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN
FAKULTAS PASCASARJANA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2020

HALAMAN PERSETUJUAN

**ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA
DENGAN PENDEKATAN *DATA ENVELOPMENT ANALYSIS* (DEA)**

PUBLIKASI ILMIAH

Telah disetujui oleh pembimbing

Pada tanggal: 24 September 2020

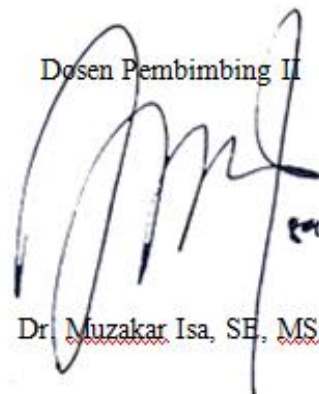
Menyetujui

Dosen Pembimbing 1



Wivadi M.M., Ph.D.

Dosen Pembimbing II



Dr. Muzakar Isa, SE, MSi

Acti
Go to

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA DENGAN PENDEKATAN *DATA ENVELOPMENT ANALYSIS* (DEA)

Oleh :

NANDA AFRIANDI NUGROHO
P100180012




Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal 1 Oktober 2020

dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Dewan Penguji :

1. Wiyadi, M.M., Ph.D
(Ketua Dewan Penguji)
2. Dr. Muzakar Isa, SE, MSi
(Anggota I Dewan Penguji)
3. M. Farid Waidi, Ph.D
(Anggota II Dewan Penguji)

1. 
2. 
3. 

Direktur,



Prof. Dr. Bambang Sumardioko

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam naskah publikasi ini tidak sepenuhnya terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesariaanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak sepenuhnya terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis yang diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidak benaran dalam pernyataan saya diatas, maka akan saya pertanggung jawabkan sepenuhnya sesuai kemampuan.

Surakarta, .. Oktober 2020

Penulis,



Nanda Afriandi Nugroho
NANDA AFRIANDI NUGROHO

Active
Go to S

ANALISA EFISIENSI USAHA PIZZA DI WILAYAH SOLO RAYA DENGAN PENDEKATAN *DATA ENVELOPMENT ANALYSIS* (DEA)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk (1) Menganalisis tingkat efisiensi usaha Pizza di Wilayah Solo Raya. (2) Menganalisis tingkat optimalisasi penggunaan *input* pada usaha Pizza di Wilayah Solo Raya. dan (3) Menganalisis tingkat optimalisasi perolehan *output* pada usaha Pizza di Wilayah Solo Raya.. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif terhadap semua *brand* pizza di wilayah Solo Raya sebanyak 8 *brand*. Variabel *Input* yang digunakan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah karyawan, dan jumlah outlet. Sedangkan *output-nya* adalah laba penjualan, laba bersih, laba kotor. Penelitian ini menggunakan data sekunder, yang diperoleh dari owner, manajer, dan supervisor setiap brand pizza di wilayah Solo Raya menggunakan metode dokumentasi. Alat analisis yang digunakan adalah analisis efisiensi dengan metode *Data Envelopment Analysis* (DEA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 3 dari 8 brand pizza di wilayah Solo Raya belum efisien. Dalam pencapaian output yang telah ditetapkan, mereka belum optimal dalam penggunaan input, yaitu belum optimal dalam penentuan jumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah outlet dan jumlah karyawan. Adapun dalam penggunaan input yang dimiliki, mereka juga belum optimal dalam dalam pencapaian outputnya, yaitu penjualan, dan laba bersih.

Kata kunci : Pizza, Effisiensi, Data Envelopment Analysis (DEA).

Abstract

This study aims to (1) analyze the efficiency level of the pizza business in the Solo Raya area. (2) Analyze the level of optimization of input use in the Pizza business in the Solo Raya area. and (3) Analyze the level of optimizing of output acquisition at the Pizza business in Solo. This study used a quantitative descriptive approach to all 8 brands of pizza in the Solo Raya area. Input variables used are raw material costs, labor costs, number of employees, and number of outlets. Meanwhile, the output is sales profit, net profit, and gross profit. This study uses secondary data, which is obtained from the owner, manager, and supervisor of each pizza brand in the Solo Raya area using the documentation method. The analytical tool used is the efficiency analysis with the Data Envelopment Analysis (DEA) method. The results showed that 3 out of 8 pizza brands in the Solo Raya area were not efficient. In taking the predetermined outputs, they have not been optimal in the use of inputs, that is, they have not been optimal in determining the amount of raw material costs, labor costs, the number of outlets and the number of employees. As for the use of their inputs, they are also not optimal in their output, namely sales and net income.

Keywords: knowledge, skills, abilities and motivation, business performance.

1. PENDAHULUAN

Usaha kuliner adalah salah satu usaha yang tidak akan habis dimakan zaman, karena setiap waktu manusia membutuhkan makanan untuk hidup. Maka peluang ini harus

dimanfaatkan sebaik-baiknya untuk menciptakan bisnis kuliner yang membawa keuntungan bagi pelaku wirausaha. Jika membangun bisnis kuliner, konsep yang dibangun jangan hanya berdasarkan lokasi saja. Masih banyak hal lain yang harus diperhatikan agar usaha dapat berjalan dengan baik.

Perkembangan bisnis kuliner semakin marak di Indonesia. Seiring dengan kebutuhan dan keinginan konsumen yang semakin meningkat serta variatif dalam hal makanan atau minuman. Pergeseran nilai budaya masyarakat sosialis kini menjadi cenderung individualis, terutama masyarakat perkotaan yang memiliki kesibukan yang padat serta mobilitas yang tinggi membuat masyarakat perkotaan membutuhkan suatu tempat untuk melepas kepenatan setelah melakukan aktivitas seharian.

Seiring meningkatnya laju pertumbuhan industri makanan dan minuman perusahaan harus mampu meningkatkan kinerja yang didasarkan dari total keseluruhan kinerja pada sebuah perusahaan yang disebut efisiensi, yakni kemampuan untuk mendapatkan tingkat *input* yang sangat minim untuk menghasilkan tingkat *output* tertentu. Laporan laba-rugi juga merupakan ringkasan dari kegiatan menjual produk ataupun jasa, beban produksi untuk mendapatkan barang atau jasa yang akan dijual, beban yang timbul dalam mendistribusikan produk atau jasa kepada konsumen, serta yang berkaitan dengan beban administrasi operasional dan beban keuangan dalam menjalankan bisnis (Jayadi, 2007).

Di Indonesia, sudah terdapat beraneka ragam usaha makanan yang bermunculan. Salah satu kota yang terkenal dengan “Kota Kuliner” yaitu Solo Raya. Di Solo Raya ini perkembangan usaha pizza saat ini sudah berkembang pesat.

.Gerei kudapan khas Italia ini sangat mudah ditemukan di berbagai tempat, mulai dari kelas kaki lima di pinggir jalan hingga restoran. Bisnis ini menjamur lantaran tidak sedikit pemain yang menawarkan konsep bisnisnya yang unik-unik. Beberapa pemain menawarkan kemitraan usaha untuk ekspansi bisnisnya. Kendati sudah disesaki banyak pemain, peluang bisnis ini ternyata masih menjanjikan. Hal ini terlihat dari beberapa pebisnis kuliner khususnya Waralaba yang sukses menambah jumlah mitra usahanya selama beberapa tahun terakhir.

Usaha Pizza di Solo Raya harus dikelola secara efisien. Tingkat efisiensi sebuah usaha Pizza berpengaruh terhadap sejauh mana usaha pizza bakal berkembang dengan mengandalkan input yang minin dan mendapatkan output yang maksimal. *Efisiensi* merupakan salah satu ukuran kinerja organisasi. Pengukuran *efisiensi* memberikan syarat adanya perbandingan antara masukan (*input*) dan keluaran (*output*) sebuah organisasi. Suatu

organisasi dikatakan efisien jika mampu menghasilkan luaran lebih besar dengan jumlah masukan tertentu, atau menghasilkan luaran tertentu dengan masukan yang minimal.

Perkembangan dalam industri penyediaan pangan seperti restoran Pizza semakin berkembang. Hal ini dapat terlihat dari hadirnya sejumlah restoran baru makanan jenis pizza. Kehadiran restoran-restoran pizza yang baru ini menjadi suatu tantangan bagi Pizza lainnya untuk meningkatkan kemampuan bersaing serta memperluas pangsa pasarnya. Selain untuk menghadapi pesaing dari restoran pizza sejenis, pengusaha Pizza juga perlu menghadapi persaingan yang semakin ketat dalam industri penyediaan pangan dari berbagai jenis restoran waralaba lain dengan produk yang berbeda-beda. Para pengusaha Pizza memerlukan strategi pemasaran terbaik untuk mempertahankan dan meningkatkan usahanya. Namun, selain adanya kehadiran kompetitor lain yang berkaitan dengan pizza, harga yang semakin meningkat, posisi usaha yang belum tentu strategis, keterbatasan pengalaman SDM, produk yang kurang menarik, kurangnya promosi dari produk tersebut.

Keberhasilan suatu perusahaan salah satunya dapat dinilai melalui seberapa jauh perusahaan mampu meningkatkan penjualan dan memperoleh laba. Menurut Meriewaty dan Setyani (2005), laba dapat digunakan sebagai indikator penilaian kinerja perusahaan. Kinerja perusahaan merupakan pencapaian perusahaan yang diperoleh dari pengambilan keputusan yang kompleks meliputi efektivitas, efisiensi, pemanfaatan modal dan rentabilitas dalam operasional perusahaan. Selain dari sudut pandang laba, output pada industri manufaktur dapat dilihat berdasarkan periode berjalan. Dengan menggunakan faktor input dalam kegiatan industri yang efisien, otomatis akan menekan biaya yang dikeluarkan, sehingga dapat memperoleh output berupa tingkat penjualan dan juga laba usaha maksimal.

Penggunaan biaya produksi yang tidak efisien akan berpengaruh terhadap profitabilitas perusahaan. Biaya produksi yang besar akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan akan semakin menurun. Biaya produksi juga berpengaruh terhadap profitabilitas perusahaan (Hidayat. 2007).

Biaya sebagai prioritas kompetitif bagi perusahaan, menurunkan biaya pada tingkat yang rendah penting untuk kesuksesan yang berkelanjutan dalam kinerja. Untuk mencapai subjek ini, perusahaan terlebih dahulu harus fokus pada rantai nilai mereka dan memanfaatkan produksi ramping dan sejenisnya teknik untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi dan memotong biaya input / sumber daya (Naqshbandi dan Idris, 2012).

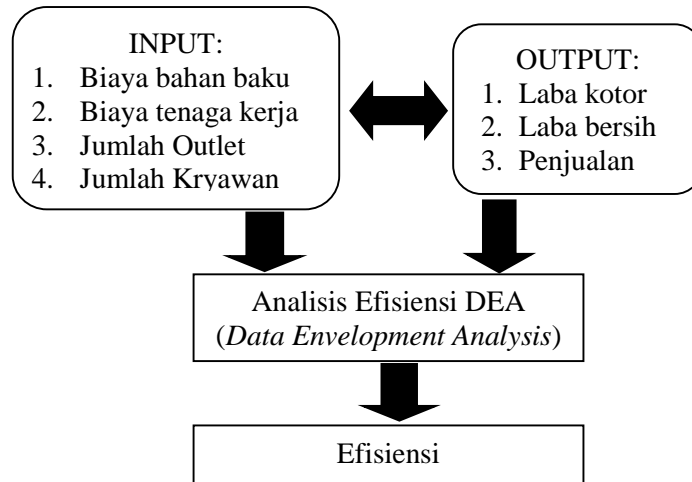
Dengan melihat dan memahami situasi tersebut maka pembangunan industry sebagai usaha pembangunan ekonomi jangka panjang diharapkan dapat menjadi alternative yang

dapat membantu pemerintah dalam menjawab semua permasalahan kesempatan kerja untuk mengurangi jumlah pengangguran yang terjadi dalam masyarakat. Industri diarahkan untuk menciptakan struktur ekonomi yang lebih kokoh dan seimbang yaitu sector ekonomi yang dititik beratkan pada industry maju yang didukung oleh pengembangan bisnis sector kuliner yang tangguh. Sesuai dengan tujuan pembangunan dalam bidang perindustrian bahwa pembangunan industri kecil maupun rumah tangga, baik yang informal maupun tradisional didorong dan diarahkan untuk memperluas lapangan kerja dan kesempatan berusaha agar dapat meningkatkan pendapatan pengusaha kecil.

Menurut Putra (2003) pengukuran efisiensi dapat dibedakan menjadi dua pendekatan yakni pendekatan tradisional dan pendekatan *frontier*. Pendekatan tradisional adalah pengukuran efisiensi yang didasarkan pada besarnya investasi atau modal yang telah ditanamkan untuk dapat memproduksi suatu produk tertentu dan pendekatan frontier yakni pengukuran efisiensi yang digunakan untuk mengontrol biaya pada sebuah perusahaan yaitu dengan metode DEA (*Data Envelopment Analysis*).

DEA adalah teknik pemrograman linier yang menyediakan komparatif kolektif dinamis hasil untuk mengevaluasi produktivitas organisasi berdasarkan berbagai masukan dan keluaran. Teknik DEA pertama kali diperkenalkan oleh Charnes et al. (1978) setelah seminal bekerja oleh Farrell (1957) berdasarkan pengukuran efisiensi produktif, dan disebut sebagai model CCR (Charnes et al., 1978) dalam literatur. Dalam model itu, tujuannya adalah untuk memaksimalkan nilai keluaran menjadi masukan bagi organisasi yang disebut unit pengambilan keputusan / *Decision Making Unit* (DMU) dalam terminologi DEA. DEA didasarkan pada program linier yang semua penyimpangannya dapat terjadi pada estimasi dimasa yang akan datang yang tergambarkan pada inefficiency. Metode DEA merupakan metode *non parametric* yang menggunakan program linier untuk menghitung dan membandingkan rasio *input* dan *output* untuk semua unit populasi (Graveli dan Noulas, 2002). Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut: 1) Bagaimana tingkat efisiensi usaha Pizza di Wilayah Solo Raya? 2) Bagaimana tingkat optimalisasi penggunaan *input* pada usaha Pizza di Wilayah Solo Raya? 3) Bagaimana tingkat optimalisasi perolehan *output* pada usaha Pizza di Wilayah Solo Raya?

Kerangka pemikiran teoritis dalam penelitian ini dapat dilihat dalam gambar berikut:



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

Dalam penelitian ini menjelaskan hubungan dari sumber daya manusia, sarana dan prasarana, keuangan dan pelayanan dalam mencapai *output* melalui *efisiensi teknis*. Variabel *input* (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah karyawan, jumlah outlet) akan mempengaruhi variable *output* (laba kotor, laba bersih, penjualan) sehingga akan menghasilkan nilai masing masing efisiensi pada setiap *Brand* pizza tersebut. Kemudian masing masing hasil efisiensi setiap *brand* pizza tersebut akan terlihat mana yang lebih efisiensi dan mana yang tidak efisiensi. Jika ada *brand* yang hasilnya tidak efisien maka dilakukan evaluasi perbaikan *input* dan *output* kemudian menentukan kebijakan yang dilakukan agar *brand* yang tidak efisien menjadi efisien dengan menggunakan alat analisis DEA.

2. METODE

Desain yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif karena dengan analisisnya berkaitan dengan efisiensi dimana data yang dikumpulkan dalam bentuk pengolahan yang dibutuhkan dan diolah melalui statistic (Sugiyono,2010). Untuk menghasilkan data yang dikumpulkan penelitian ini menggunakan *time horizon* yaitu data yang dikumpulkan berdasarkan *times series* yang diperoleh dalam laporan keuangan bulanan atau tahunan. Data *time series* yang dibutuhkan dalam kurun waktu Tahun 2019. Penelitian ini menganalisis bagaimana tingkat efisiensi pada setiap outlet Pizza Di wilayah Solo Raya yang didapatkan dari laporan pembukuan keuangan dari pihak yang bersangkutan.. Ruang lingkup yang dilakukan pada Soloraya dengan 9 *band pizza* yang berada di Surakarta, Sukoharjo, dan Kartasura.

Lokasi penelitian yang dalam tesis ini adalah 9 *brand* usaha Pizza yang sudah disurvei oleh penulis dan berada di Kota Surakarta, Kartasura, dan Sukoharjo dengan pertimbangan letaknya yang begitu strategis, mudah dijangkau, usaha pizza berada di wilayah perkotaan dan di daerah Surakarta merupakan salah satu daerah dengan perkembangan usaha pizza yang signifikan. Penelitian dilakukan pada bulan Agustus – September 2020. Variabel Output yang digunakan adalah dengan melihat laba kotor, laba bersih, dan penjualan dan variabel input adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah outlet, jumlah karyawan. Populasi yang diambil setiap Brand Pizza Di wilayah kota solo raya pada periode tahun 2019.

Pemilihan sampel dilakukan dengan *judgement sampling* yang dapat diartikan sampel dipilih tidak secara acak akan tetapi dengan mempertimbangkan informasi-informasi yang dibutuhkan dalam melakukan analisis ini. Sampel yang dihasilkan dengan menggunakan kriteria: 1) Setiap *brand* Pizza yang beroperasi di wilayah Solo Raya, 2) Setiap *brand* Pizza yang beroperasi minimal Sudah 1 tahun, 3) Secara konsisten mampu memberikan informasi data laporan keuangan periode tahun 2019, 4) Sampel yang diteliti berjumlah 9 *brand* pizza yang berada di wilayah Soloraya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Efisiensi, Benchmark, dan Multiplier Pada
Brand Pizza di SoloRaya

Nama Brand Pizza	Banchmark	Multiplier	Pertahanan Output (100% - Input)	Tingkat Efisiensi
<i>Pizza Bees</i>	<i>Pizza Bees</i>	1,000	0%	100%
<i>Delana Pizzeria</i>	<i>Delana Pizzeria</i>	1,000	0%	100%
<i>Panties Pizza</i>	<i>Panties Pizza</i>	1,000	0%	100%
<i>Yans Pizza</i>	<i>Yans Pizza</i>	1,000	0%	100%
<i>Queen Pizza</i>	<i>Pizza Bees</i>	0,335		
	<i>Delana Pizzeria</i>	0,558	16,28%	83,72%
	<i>Solo Pizza</i>	0,107		
	<i>Pizza Bees</i>	0,109		
<i>Pizza Zein</i>	<i>Delana Pizzeria</i>	0,462	18,34%	81,66%
	<i>Yans Pizza</i>	0,328		
	<i>Solo Pizza</i>	0,102		
	<i>Pizza Bees</i>	0,395		
<i>Italian Delight</i>	<i>Delana Pizzeria</i>	0,501	7,05%	92,95%
	<i>Panties Pizza</i>	0,104		
<i>Solo Pizza</i>	<i>Solo Pizza</i>	1,000	0%	100%

Sumber:Hasil Analisis DEA, 2020

Terlihat dari Tabel 1 diatas menunjukkan bahwa pelaku usahadari berbagai *brand pizza* yang diteliti sebanyak 8 *brand pizza* yang terletak di Soloraya dengan daerah Surakarta dan Sukoharjo terdapat 5 pelaku usaha pizza yang sudah memiliki efisiensi 100% dalam mengoperasikan kegiatan usahanya. Pelaku usaha pizza yang dimaksud adalah *pizza bees*, *delana pizzeria*, *panties pizza*, *yanz pizza*, dan *solo pizza*. Sedangkan 3 pelaku usaha pizza belum memiliki tingkat efisien karena skor yang dihasilkan dalam efisien belum mencapai 100% yaitu pada *queen pizza* (83,72%); *pizza zein* (81,66%); dan *Italian delight* (92,95%).

Dalam melihat hasil ini ada beberapa strategi yang diperlukan dalam meningkatkan kualitas internal maupun eksternalnya. Dari 8 *brand pizza* sesuai dengan hasilnya ada 5 *brand pizza* yang sudah mengalami efisien dalam penggunaan input dalam menghasilkan output sedangkan ada 3 *brand pizza* yang belum mengalami efisien dengan *benchmarking* sebagai berikut:

Tabel 1 menunjukkan bahwa dikarenakan ada 5 *brand pizza* yaitu *pizza bees*, *delana pizzeria*, *panties pizza*, *yanz pizza*, dan *solo pizza* sudah mengalami efisien dengan tingkat efisien 100% maka pelaku usaha yang sudah mengalami efisien 100% lebih memfokuskan pada kegiatan internal usahanya tidak diperlukan *benchmark* pada pelaku usaha lain. Pada 3 *brand pizza* yang belum mencapai efisiensi sebesar 100% perlu melakukan *benchmarking* dengan pelaku usaha lain dalam pembandingnya. Pada *queen pizza* dalam tingkatan efisien memiliki skor 83,72% dan masih kurang 16,28% artinya dalam *benchmark* dengan mengacu pada pelaku usaha *pizza bees*, *delana pizzeria*, dan *solo pizza* dengan bobot multiplier 0,335; 0,558; 0,107.

Dalam pelaku usaha dengan *brand pizza* yaitu *pizza zein* mencapai tingkat efisien 81,66% belum mencapai 100% dan masih kurang 18,34% artinya strategi dalam meningkatkan kualitas usaha dengan *benchmark* pada pelaku usaha *pizza bees*, *delana pizzeria*, *yanz pizza*, dan *solo pizza* dengan bobot multiplier 0,109; 0,462; 0,558; 0,102. Kemudian *brand pizza* ketiga yang belum efisien atau mencapai 100% yaitu baru mencapai 92,95% masih kurang 7,05% pada *pizza Italian delight* artinya strategi dalam meningkatkan kualitas usaha dengan *benchmarking* pada *pizza bees*, *delana pizza*, dan *panties pizza* dengan bobot multiplier 0,3995; 0,501; 0,104. Dapat diketahui penelitian ini pada 8 *brand pizza* di Solo Raya khususnya Surakarta dan Sukoharjo. Pencapai tingkat efisiensi 100%, dalam hal ini ada beberapa metode atau pendekatan yang diperlukan yaitu metode minimisasi input dan maksimisasi output.

Tabel 2. Hasil Minimisasi Usaha Pizza 2019 (Rp.)

Nama Brand Pizza	Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja	Jumlah Outlet	Jumlah Karyawan
Pizza Bees	0	0	0	0
Delana Pizzeria	0	0	0	0
Panties Pizza	0	0	0	0
Yans Pizza	0	0	0	0
Queen Pizza	52.226.240	20.317.440	2	3
Pizza Zein	26.409.600	10.563.840	1	1
Italian Delight	59.220.000	23.688.000	0	8
Solo Pizza	0	0	0	0

Sumber: Hasil Analisis DEA, 2020

Artinya dari Tabel 2 ringkasan minimisasi dari 8 *brand pizza* di atas dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dari yang belum mengalami efisien agar terjadi peningkatan efisien sebesar 100% maka *queen pizza* melakukan pemangkasan biaya sebesar Rp. 52.226.240; *pizza zein* sebesar Rp. 26.409.600; *pizza Italian delight* sebesar Rp.59.220.000 pada biaya bahan baku. Sedangkan biaya tenaga kerja, untuk *queen pizza* sebesar Rp. 20.317.440; *pizza zein* sebesar Rp. 10.563.840 dan *italian delight* sebesar Rp. 23.688.000.

Pada jumlah outlet yang mengalami pemangkasan pada *queen pizza* sebesar 2 outlet dan pada *pizza zein* sebesar 1 outlet. Sedangkan 6 *brand pizza* yang ada tidak mengalami pemangkasan karena yang dirasakan 2 outlet (*pizza zein*, *Italian delight*) hanya memerlukan memangkas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, akan tetapi pada jumlah karyawan yang perlu dipangkas bebannya pada *Italian delight* sebesar 8 karyawan, kemudian *pizza zein* sebesar 1 karyawan dan *queen pizza* sebesar 3 karyawan. Untuk menentukan output yang dihasilkan secara efisien dilakukan juga dengan software DEA dimana akan nampak pencapaian dari output yang dihasilkan dengan melihat skor tingkat efisiensi dari setiap variabel input yang terlihat dibawah ini:

Tabel 3. Hasil Maksimisasi Usaha Pizza 2019

Nama Brand Pizza	Laba Kotor	Laba Bersih	Penjualan
Pizza Bees	0%	0%	0%
Delana Pizzeria	0%	0%	0%
Panties Pizza	0%	0%	0%
Yans Pizza	0%	0%	0%
Queen Pizza	47,7%	0%	0%
Pizza Zein	13,1%	0%	0%
Italian Delight	6,6%	0%	0%
Solo Pizza	0%	0%	0%

Sumber: Hasil Analisis DEA, 2020

Artinya bahwa pada Tabel 3 dalam *brand pizza* yang dihasilkan analisis terlihat besaran maksimisasi setiap *brand pizza* yang dapat dicapai. *Brand pizza* yang besarannya maksimisasinya mencapai 0% berarti variabel output sudah mengalami efisien dalam pencapaiannya. Pencapaian 0% pada biaya bahan baku terdapat 5 *brand pizza* (*pizza bees*, *delana pizzeria*, *panties*, *yans pizza*, dan *solo pizza*) yang sudah mencapai efisiensi 100% sedangkan *queen pizza* (47,7%), *pizza zein* (13,1%), dan *pizza Italian delight* (6,6%) besarnya belum mencapai 0%. Variabel output laba bersih dan penjualan pada 8 *brand pizza* (*pizza bees*, *delana pizzeria*, *panties pizza*, *yans pizza*, *queen pizza*, *pizza zein*, *Italian delight*, dan *solo pizza*) memiliki besaran maksimisasi 0% berarti sudah mencapai efisien 100%.

Artinya dari analisis yang memiliki efisien sebanyak 5 *brand pizzakemudian* yang inefisien sebanyak 3 *brand pizza* yaitu *queen pizza*, *pizza zein*, dan *pizza Italian delight* pada *queen pizza* belum efisien dikarenakan ada variabel input sebanyak 4 yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah outlet, jumlah karyawan dan variabel output yaitu laba kotor belum mencapai optimalisasi penggunaan beban dan hasil yang diperoleh.

Pizza zein belum efisien dikarenakan ada variabel input sebanyak 3 yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah outlet, dan jumlah karyawan. Kemudian variabel output sebanyak 1 pada laba kotor belum efisien dari sisi penggunaan maupun menghasilkan yang diperoleh. Sedangkan pada *pizza Italian delight* belum efisien dikarenakan ada variabel biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan jumlah karyawan belum mampu dioptimalkan dalam penggunaan serta laba kotor belum mampu menghasilkan secara optimal juga.

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis menggunakan DEA yang berkaitan tentang analisis efisiensi dengan menggunakan 8 *brand pizza* yaitu *pizza bees*, *delana pizzeria*, *panties pizza*, *yans pizza*, *queen pizza*, *pizza zein*, *pizza itlain delight*, dan *solo pizza* maka beberapa kesimpulan yang dapat diambil adalah: 1) Dari 8 *brand pizza* yang diteliti terdapat 3 *brand pizza* yang belum mencapai efisiensi 100% yaitu *queen pizza*, *pizza zein*, dan *Italian delight* sedangkan 5 *brand pizza* sudah mengalami efisien 100% yaitu *pizza bees*, *delana pizzeria*, *panties pizza*, *yans pizza*, dan *solo pizza*. 2) Untuk memaksimalkan output yang dapat diperoleh maka pada laba bersih dan penjualan perusahaan sudah dianggap sudah efisien pada ketiga *brand pizza* (*queen pizza*, *pizza zein*, dan *Italian delight*) akan tetapi pada laba kotor pada ketiga *brand pizza* tersebut harus maksimisasi sebesar 45,6% pada *queen pizza*; 11,3% pada *pizza zein*; dan 7,1% pada *pizza Italian delight*. Sedangkan pada 5 *brand*

pizza yang sudah mengalami efisien maka cukup mempertahankan unit kegiatan ekonomi perusahaannya 3) Karena dalam penggunaan input yang dihasilkan pada 3 *brand pizza* (*queen pizza, pizza zein, dan Italian delight*) yang belum efisien maka dilihat terjadi pemborosan pada biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, jumlah outlet, dan jumlah karyawan.

4.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang sudah diambil kemudian penelitian ini memberikan beberapa saran yang dapat dipertimbangan dalam mengambil kebijakan perusahaan yaitu:

- 1) Dalam menentukan kebijakan harus menggunakan prinsip kehati-hatian dalam melakukan kegiatan operasional ekonomi perusahaan. Kegiatan yang tidak memperhitungkan aspek perencanaan yang matang akan dapat memberikan dampak yang besar dalam kerugian perusahaan. Prinsip kehati-hatian dan perencanaan yang matang juga diperlukan dengan melihat efisiensi yang dihasilkan (output) perusahaan dengan beban biaya (input) yang dikeluarkan perusahaan. Apabila terjadi kelebihan dalam beban kerja maka berarti ada pemborosan dalam penggunaan beban biaya yang dilakukan. Apalagi sektor usaha *food and baverage* pada *pizza* yang dinamis harus benar benar menerapkan pendekatan efisiensi agar mampu mengoptimalkan dari sisi pendapatan dan pengeluarannya.
- 2) Dari 8 *brand pizza* yang diteliti terdapat 3 *brand pizza* yang belum efisien dilihat dari analisisnya terjadi pemborosan pada input yang dikeluarkan sehingga pada input tersebut seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah outlet, dan jumlah karyawan perlu ada pemangkasan jumlah biaya, outlet maupun karyawannya. Untuk yang sudah efisien 5 *brand pizza* perlu dioptimalkan lagi inputnya mengingat dunia bisnis selalu dinamis pergerakan usahanya dan menggugurkan prinsip kehati-hatian dan perencanaan yang matang.
- 3) Dalam mengoptimalkan outlet perusahaan harus melakukan strategi peningkatan sumber daya manusia agar memiliki kompetensi yang dibutuhkan dalam pengelolaan kegiatan ekonomi perusahaan dan bekerja sama dengan penyedia jasa pesanan online seperti Go-Jek, Grab dan penyedia jasa lain agar mempermudah pelanggan memesan apabila tidak mau ketempatnya langsung. Dapat diketahui di era digital seperti ini pasti teknologi sangat diperlukan oleh setiap usaha dalam menjangkau pelanggan yang tidak mampu terjangkau oleh pelaku usaha dan hanya mampu dijangkau oleh penyedia jasa pesanan online dengan harapan bila pelanggan mudah melakukan pesanan akan membuat permintaan akan semakin bertambah akan mempengaruhi output setiap usaha.

Daftar Pustaka

- Chang HH .1998. *Determinants Of Hospital Efficiency: The Case Of Central Government-Owned Hospitals in Taiwan*. *Omega*, 26.2.: 307-317.
- Charnes, A., Cooper, W.W. and Rhodes, E. (1978), “*Measuring the efficiency of decision making units*”, *European Journal of Operations Research*, Vol. 2 No. 6, pp. 429-444
- Coelli, Timothy J, D.S. Prasada Rao, Christopher J. O'Donnell dan George E. Battese. (2005). *An Intoduction to Efficiency and productivity Analysis* (Ed. ke2). *Springer Science & Business Media*.
- Cooper, W.W., Seiford, L.M., Tone, K. and Zhu, J., 2007. *Some models and measures for evaluating performances with DEA: past accomplishments and future prospects*. *Journal of Productivity Analysis*, 28(3), pp.151-163.
- Farrell, M.J. (1957), “*The measurement of productive efficiency*”, *Journal of the Royal Statistical Society. Series A (General)*, 120(3), 253–290. <https://doi.org/10.2307/2343100>
- Hidayat, Anang. 2007. *Strategi Six Sigma*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Isa, Muzakar dan Abu Bakar Akbar. 2012. *Pengukuran Efisiensi BUMD: Studi Empirik PDAM di Eks-Karisidenan Surakarta*. *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis Volume 16, Nomor 1, Juni 2012*, hlm. 69-78
- Isa, Muzakar. 2009. *Efisiensi Teknis Pendidikan Di Kota Surakarta: Aplikasi Data Envelopment Analysis (DEA)*. *BENEFIT Jurnal Manajemen dan Bisnis Volume 13, Nomor 1, Juni 2009*, hlm.14-22
- Jayadi, E. 2007. *Analisis Pengaruh Profitabilitas, Ukuran Perusahaan, Leverage Operasi, Dan Sektor Industri dalam menentukan tindakan Income Smoothing Perusahaan (Studi kasus di Bursa Efek Jakarta)*. Tesis Pascasarjana Universitas Jenderal Sudirman. Purwokerto
- Kumar, Sunil., and Gulati, Rachita., (2008). *An Examination of Technical, Pure Technical and Scale Efficients in Indian Public Sector Banks using Data Envelopment Analysis*. *Eurasian Journal of Bussiness and Economics* 33-69
- Maryanto, Abdul. 2019. *Analisis Efisiensi Jumlah Pegawai Pajak Dan Anggaran Terhadap Kinerja Kantor Pelayanan Pajak Pratama Di Kanwil Direktorat Jenderal Pajak Jawa Tengah II*. Tesis Magister Manajemen UMS
- Meriewety, Dian dan Astuti Tuli Setyani, 2005. *Analisis Rasio Keuangan Terhadap Perusbahan Kinerja Pada Perusahaan di Industri Food and Beverages yang Terdaftar di BEJ*. *Jurnal Riset Akuntansi dan Keuangan*. Vol. 1, No. 2, Agustus
- Naqshbandi, M.M. and Idris, F. (2012), “*Competitive priorities in Malaysian service Industry*”, *Business Strategy Series*, Vol. 13 No. 6, pp. 264-273
- O'Donnell, C. J., Rao, D. S. P., & Battese, G. E. (2008). *Metafrontier frameworks for the study of firm-level efficiencies and technology ratios*. *Empirical Economics*, 34(2), 231–255. <https://doi.org/10.1007/s00181-007-0119-4>

- Putra, M. H. I. (2003). Analisis Efisiensi Industri Perbankan di Indonesia Menggunakan *Data Envelopment Analysis* (DEA) : Studi Kasus Bank-Bank Devisa Tahun 2001-2002. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta, tidak dipublikasikan.
- Sandy, Aliffia.2020. Analisis Efisiensi Klinik Pratama Rawat Inap Di Kabupaten Sragen. Tesis Magister Manajemen UMS
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Susila, Ihwan dan Muzakar Isa. 2004. Pengukuran Efisiensi Teknis Usaha Mebel Dengan Data Envelopment Analysis (DEA). *Jurnal Benefit Jurnal Manajemen Dan Bisnis* Vol. 11, No. 1, Juni 2004.hal 19-29